

## **Grappa di Dolceacqua**

Ultima nata in casa Maixei, per chiudere al meglio una cena o per sottolineare le parole di un amico in una bella serata.

### **Denominazione**

Grappa di Dolceacqua

### **Uve**

100% atte a Rossese di Dolceacqua DOC

### **Tipo di vinacce**

Diraspate prima della distillazione.

### **Distillazione**

Discontinua in piccole caldaiette in rame e de metallizzazione in doppia colonna.

### **Affinamento**

Sei mesi in botti di rovere di Slavonia e successivo abbassamento della gradazione con acqua microfiltrata, refrigerazione e filtrazione.

### **Parametri analitici:**

Alcool etilico: 43,0% vol.

Alcool metilico: max 1,0% ml. a.a.

Sostanze volatili: min 140 mg % a.a.

Rame: max 5 mg/l

### **Degustazione**

La grappa si presenta con un bel colore giallo paglierino chiaro, con un profumo tipico intenso e caldo. Al gusto è morbida, schietta, senza asperità. Ideale a fine pasto.

Si consiglia la conservazione in bottiglia verticale, chiusa, in luogo riparato e a temperatura ambiente.